

Brynzové kuřecí kousky

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omyté a osušené kuřecí prsa nakrájíme na kousky. Cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky, mrkev nastrouháme na hrubo. Slaninu opečeme na kousku másla a přidáme cibuli. Po zpění přihodíme mrkev a po chvíli maso, které necháme zatáhnout. Podlijeme vývarem, přidáme šalvěj, osolíme a dusíme cca 10-15 minut. Nadrobíme brynzou a necháme rozpustit. Přilijeme smetanu, vsypeme hrášek a krátce povaříme. Omáčka by měla být hustá tak akorát, komu se bude zdát řídká, přidá lžičku hladké mouky, rozmíchané v trošce vody a ještě povaříme. Omáčku dochutíme pepřem a nakrájenou zelenou cibulkou. Podáváme s těstovinami, brambory nebo rýží.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 300 g
- **Šalvěj** - 5 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 70 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Bryndza plnotučná 250 g** - 125 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

